

2010 Langenlois **Grüner Veltliner Spiegel 1^{er}** **Kamptal DAC Reserve**

Lagen und Klima

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Donauraum bildet die Basis für den Charakter unserer Weine. Ausläufer des pannonischen kontinentalen Klimas, bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet.

Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft.

Die Böden sind ebenso einzigartig und ideal für den Weinanbau: Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehm- und Schotterböden.

Spiegel

Gegen Ost-Südost gestreckter Geländerrücken südlich von Langenlois. Das Ausgangsmaterial für die tiefgründigen, kalkreichen Böden ist der mächtig ausgebildete Löss mit seiner ausgewogenen

Mineralzusammensetzung. Stellenweise dünne Kieslagen und alte Bodenbildungen weisen auf eine Gliederung durch unterschiedliche Klimaphasen im Lösspaket. Dank der tiefgründigen Böden konnten die bis zu 45 Jahre alten Rebstöcke sehr tief wurzeln und überstehen damit auch lange Trockenperioden unbeschadet.

Hier wächst die Rebsorte Grüner Veltliner am besten. Die Trauben nehmen das Terroir in sich auf und bringen Weine von hoher Aroma Konzentration hervor. Ein Wein der lange reifen kann.

Vinifikation

Um im Wein ein Höchstmaß an Terroir zu erhalten, wurde der Most für den Spiegel nur kurz vorgeklärt, und in traditionelle Eichenfässer (2.500 l) gefüllt. Dort erfolgte die Gärung mit natürlichen Hefen aus dem Weingarten. Ende Februar wurde das 1. mal abgezogen und der Wein bis zur Abfüllung im September auf Feinhefe im Holzfass ausgebaut.



Weingut Loimer

Das Weingut in Langenlois zählt seit Jahren zur Spitze der österreichischen Weinszene. Bereits im Jahr 2000 wurden durch den Bau des neuen Kellers Akzente nicht nur im Kamptal gesetzt. Der historische, aus dem 19. Jahrhundert stammende Keller bekam einen zeitgemäßen Gegenpart. Tradition und Innovation als Ausdruck einer Philosophie die sich bei den Weinen wieder findet.

Jahrgang 2010

„Kein Jahr für schwache Nerven!“ - Ein Jahr der Extreme und am Ende ein lachendes und weinendes Auge.

Ein langer, kalter Winter, ein feiner April der Hoffnung macht, ein kalter und nasser Mai und Juni mit verspäteter und langer Blüte. Ein heißer Juli der den Rückstand der Vegetation wieder wett macht, ein durchwachsender August und dann ein viel zu kalter Herbst – und wie zum Trotz: Gesunde Trauben mit ausreichend Zucker und viel Säure.

Die mengenmäßig sehr kleine Weinlese, von Mitte Oktober bis Mitte November, brachte intensive Weine mit Frucht und Würze, mit Charakter und Vielfalt, wie das Jahr selbst.

Degustationsnotiz

Rauchig, feine Kräuterwürze, vollreifer gelber Apfel, etwas Mango und Birne, exotische Frucht im Bukett. Mineralischer Touch, Saftig, kraftvolle Textur, frischer gelber Apfel, feine Säurestruktur, zarte pfeffrige Nuancen, mineralisch, verfügt über gutes Reifepotential, große Länge, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Trinkempfehlung

Dekantieren!! (2h)
12° bis 14° C, nicht zu kalt trinken
ein Essensbegleiter, Fleisch aber auch Fisch, würzig zubereitet und durchaus kräftig - beste Trinkreife 2011 bis 2015

Technische Daten

Herkunft: Kamptal/Österreich
Rebsorte: Grüner Veltliner
Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 5,5 g/l trocken
Säure: 7,2 g/l

Weingut Fred Loimer - 3550 - Langenlois - Kamptalstraße

T (+43) 2734 2239 - F (+43) 2734 2239 4, www.loimer.at, weingut@loimer.at